Oecon.
1285

350

526

Oec 1285-

Oec. dom. n. 142.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Anweisung
zu dem einträglichen Anbau
der
Erdmandeln
und deren Benutzung.

Aus erprobten Erfahrungen, zum allgemeinen Nutzen dem Druck übergeben

von

Johann Jacob Müller
in Hanau.

R

Zweyte ganz umgearbeitete und vermehrte Auflage.

Nebst einem Anhange

von der Erdnuß, Erdeichel, Erdfeige, Erdmaus, Eckelnuß, Ackernuß, Grundeichel, Knollwurz, Saubrod.

Mit 2 ausgemahlten Kupfern.

Frankfurt am Mayn,
in der Behrensschen Buchhandlung.
1802.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

<36621196720011

<36621196720011

Bayer. Staatsbibliothek

Meinem Freunde,

dem

Herrn

Johann Georg Jägerschmid,

als Liebhaber der Oeconomie,

gewidmet

von dem Verfasser.

Vorbericht.

Der gütige Beyfall, welche meine, im Jahr 1800 in der Behrensschen Buchhandlung zu Frankfurt am Mayn, unter dem Titel: „Anweisung zu dem einträglichen Anbau der Erdmandel, und der Asklepie oder Seidenpflanze ꝛc." erschienene Abhandlung bey dem Publikum erhalten, und der bedeutende Nutzen, welchen diese zwey Erdpflanzen sowohl dem Oekonomen überhaupt als dem gemeinen Besten gewähren, leisten, hat mich bewogen, alle, bisher über diesen Gegenstand erschienene, Schriften nachzulesen, das Beste und Nützlichste daraus zu benutzen, in ein Ganzes zu bringen, und dabey meine eigene Erfahrungen und Beobachtungen

dem Publicum, in dieser zweyten Auflage, vorzulegen.

Ich darf daher wohl über das Nützliche der Sache selbst keine weitere Worte verliehren, mir vielmehr mit Grund schmeicheln, daß, da sich schon im verwichenem Jahre mehrere mit dem Anbau der Erdmandel, abgegeben haben, solcher in der Folge allgemeiner werden dürfte, da denn, wenn alle Vorurtheile bey Seite gesetzt, und die aus dem Unternehmen selbst entstehende Vortheile allgemeiner einleuchten werden, dem praktischen Nutzen dieser Anpflanzungen, dessen Beförderung mir mit so vielem Vergnügen am Herzen liegt, durchaus nichts entgegen gestellt werden kann.

Hanau den 24. März 1802.

J. J. Müller.

Die Erdmandel.

Eßbares Cyperngras, indianische Süßwurzel, arabische Zuckerwurzel, Cypernwurzel, süßer, auch wilder Galgan oder Rietgras, ist eine Graspflanze, sie hat 3 Staubfäden, und einen Staubweg in einer Zwitterblume, Linn. Sp. Pl. Nro. 45.

Der große Naturforscher Linnäus beschreibt sie also:

Cyperus esculentus, culmo triquetro nudo, umbella foliosa, radicum tuberibus ovatis, zonis imbricatis:

Eßbares Cyperngras, mit dreyseitigem und nackendem Halm, einer blätterichen Dolde und eyrunden Wurzelknollen, deren Gürtel wie Dachziegel übereinander liegen.

Das Gras dieser Pflanze, welches dem gewöhnlichen Spitzgras an Gestalt und Farbe gleichet, und in der Mitte eine starke Rippe hat, wird buschicht, und erreicht eine Höhe von einem bis anderthalb Fuß. Der Halm wird dreykantig, und ist mit einem kleinen Blatt umgeben; hingegen ist die Dolde blattreich. Die Blume fehlt. Die Kelchbälge stehen auf zwey Seiten, spreuartig. Die drey männlichen Staubfäden sind sehr kurz; hingegen der Griffel lang, und die drey Narben haarförmig. Der Saamen einkörnig, dreyeckigt, ohne Haare.

Diese Grasart wächst nach den Berichten Linne's, eigentlich im Morgenland und besonders in Egypten; sie wird jedoch auch in Amerika häufig gefunden. Diese Pflanze hat kleine zahlreiche, braune Wurzeln, welche ziemlich flach unter der Erden fortlaufen, an welchen sich die knollichte Frucht in der Größe einer Hasselnuß befindet.

Bey alten deutschen ökonomischen Schriftstellern findet man schon Nachrichten von dieser Pflanze. Jablonski in seinem allgemeinen Lexicon der Künste und Wissenschaften schreibt von derselben also: „Americanisches Cyperngras, Souchet de „l'Amerique, von den Wilden Apoya„matsi oder Phatzistranda genannt, „ist ein Gras, dessen Blätter den Lauch„blättern gleichen, aber länger und zärter „sind. Seine Röhren sind wie die des „kantigen Binsen und wachsen anderthalb „Ehlen hoch; seine Blume ist klein, die „Wurzel zart, sehr lang und bestehet aus „runden und rauhen Höckerchen. Die „Spanier reihen sie wie einen Rosenkranz „und nennen sie Helenen Paternoster, „weil sie diese Pflanze zum erstenmahl an „dem S. Helenenvorgebirg in Florida ent„deckten. Die Höckerchen abgeschnitten „und in der Sonne getrocknet, werden „sehr hart, auswendig schwarz, inwendig „weiß und haben den gewürzhaften Ge„schmack des Galanga. Die Wilden quet-

„schen diese Pflanze, und reiben sich mit „dem Saft, um ihr Fleisch fest zu ma„chen. — Cypernwurz, Cyperus, ist zwey„erley 1.) die runde, Cyperus rotundus, „die über Holland und England aus Sy„rien und Egypten kommt, ist, wenn sie „aus der Erde kommt, aus vielen an „einander hangenden dicken Knoten zusam„men gesetzt, die aber von einander ge„rissen werden. Sie haben einen aroma„tischen etwas anhaltenden Geschmack und „guten Geruch. 2.) Die lange, Cyperus „longus, kommt aus Italien von Verona, „ist aber in Asia und in Ostindien besser „zu finden. Sie ist lang, dünn, knotig, „siehet schwärzlich aus, und hat einen „lieblichen, doch scharfen aromatischen Ge„ruch und Geschmack.“ —

Herr von Hohlberg in seinem adlichen Landleben schreibt von der Erdmandel folgendes:

„Gramen amygdalosum, Cyperus es„culentus, süßer wilder Galgant: die Ita-

„liäner heißen es Dolceguini oder Dolzo-
„lini; insgemein nennt man es Thrasi
„Veronensium, weil es in der dortigen
„Gegend häufig wächst. Es hat einen
„Busch wie Galgant oder Rietgras, an den
„Wurzeln hängen kleine Knollen, wie Man-
„deln oder Oliven, mit einer runzlichten
„Schaale, gelbröthlich von Farbe, sind ei-
„ner feuchten und warmen Natur." —

„Diese knollichten Wurzeln werden
„gesotten; in einem Mörser, mit weiß
„Senfwasser zerstossen und durchgedruckt,
„bis sie eine Milch geben, die getrunken,
„und zu Verona, Padua, Venedig und
„anderwärts täglich nach der Maas ver-
„kauft wird. Dadurch werden die abge-
„nommenen Kräfte wieder erquickt. Sie
„sind auch gut für die Mängel der Brust,
„Keuchen, Husten und Seitenwehe, auch
„wider die Entzündung des Urins, und
„den Rothlauf, wann sie mit etwas
„Melonenkörnern vermengt gestoßen wer-
„den."

„Zu Verona werden sie nach der Ta„fel unter dem Obst und Confect aufge„tragen. Der Saft wird durch das Kau„en ausgesogen, die Haut aber und an„dere Ueberbleibsel hinweggethan. — Sie „wollen ein mürbes, wohlbearbeitetes „Land. Im Herbst werden die Wurzeln „ausgenommen, an einem temperirten Ort, „wo kein Frost eindringen kann, erhal„ten, und im Frühling wieder in den „Garten ausgesetzt. Die Pflanze blüht „bey uns nicht, in Maltha soll sie gelbe „geährte Blumen haben.“ —

Der für die ökonomische Botanik so fleißig forschende Gelehrte und Augustiner Priester Hr. Prosper Dallinger in Ingolstadt, führt in seiner, bey den Gebrüdern Jacobi in Weissenburg in Franken 1800. herausgegebenen Beherzigung die Erdmandel anzubauen, und zu gebrauchen, noch folgende botanische Nahmen aus andern Autoren an:

Cyperus rotundus esculentus. Turn. 527.

Cyp. escul. angustifolius. C. B. P. 14.

Cyp. Dulcihinum. Dod. 340.

Trassi Jo. B. 2 — 504. und daß neben den angezeigten Autoren, diese Pflanze auch schon von Theophrast, J. Kamerarius, und Theodor mit großem Lobe beschrieben worden.

In unserm Europa ward dieses Gewächs schon in Gärten gebauet, ehe noch der Ritter Linneus gebohren war; daß aber dasselbe, wie ältere Naturforscher glaubten, und jüngere nachschreiben, im Veronesischen und bey Montpellier wild wachse, ist unrichtig; aber angebaut wird dieses Gras auf der Insul Maltha, in Italien, besonders um Florenz, alwo man die Wurzelknollen Bacciec, um Venedig Dolzolini, und im Genuesischen Gingiole terrestri nennet, weil die Frucht einen süßen Geschmack, wie getrocknete Brustbee-

ken hat, und fast von gleicher Gestalt und Dicke ist.

Herr D. Manetti, Mitglied, der kaiserl. physisch botanischen Gesellschaft zu Florenz, sagt in seiner Abhandlung: „wir „bekommen diese Erdmandeln zuweilen „von Livorno mit Schiffen, welche aus „der Levante kommen; besonders auch von „den afrikanischen Küsten, jedoch findet „man sie auch manchmahl in unsern Gär„ten gepflanzt. Weil nun diese Wurzeln „mehlig und nahrhaft sind, so verdienen „sie alle Aufmerksamkeit, und sollten so„wohl zur Delicatesse, als zum Nutzen „mehr gebauet werden. Selbst die große „Vermehrung lohnet gewiß so gut, als „immer eine Pflanze lohnen kann: denn „an einem solchen Stocke hangen gemei„nigkich 40 — 50 und oft über 100 „Mandeln."

Auch in Frankreich bey Montpellier und in Spanien, besonders im Königreich

Valencia werden die Erdmandeln stark gebaut; und obgleich bey Madrit keine gezogen werden, so werden solche doch daselbst zum Gebrauch der Orgeate oder Mandelmilch in großer Menge verzehret. Die Spanier ziehen das aus Erdmandeln verfertigte Getränke, dem Getränke der ächten Mandeln vor, und finden solches erfrischender.

Lasteyrie, ein Pariser Gelehrter, theilt in seinem Bulletin de la Societé philomatique, und daraus in der Decade Philos. N^ro. 17. folgende Nachricht von der Erdmandel mit:

„Diese Pflanze pflanzt man in Spa„nien, besonders häufig im Königreich „Valencia. In Ansehung der Form und „des Geschmacks haben ihre Knollen Aehn„lichkeit mit den Hasselnußkernen, und man „kann sie, wie diese roh essen. Gleich „nach der Kornärndt pflanzt man sie, in„dem in einer Entfernung von 5 Decime„ters (19 Zoll rheinisch Maas) Löcher in

„die Erde gemacht werden, in die man „ohngefähr 10 Knollen wirft, und mit „leichter Erde bedeckt. So bald sie ein„gepflanzt sind, bewässert man sie, und „wiederholt diese Operation von Zeit zu „Zeit, wie es freylich in einem spanischen „Clima nothwendig ist. Hat die Frucht „1 Decimeter (3 Zoll 6 Linien rhein.) „erreicht, so wird sie gehäufelt, indem „etwas Erde an derselben hinauf gezogen „wird."

„In Madrit selbst wird diese Frucht „nicht gebaut, aber in Menge daselbst ver„zehrt und hauptsächlich zu der Orgeate „genommen. Ich verschrieb mir einige „derselben, und verpflanzte sie in der Ge„gend von Paris, wo sie wohl geriethen. „Nur sind die Knollen kleiner ausgefallen „als wie sie in Spanien waren, dieses „mag wohl daher gekommen seyn, daß sie „weder begossen noch gehäufelt worden; „denn beydes darf — sollen sie die wahre „Größe erlangen — nicht unterlassen wer-

„den. Ueberdieß begieng ich den Fehler, „sie in ein starkes und zähes Erdreich zu „pflanzen, da sie doch einen leichten und „sandigen Boden erfordern. Die letzte „Hälfte des May und erste Hälfte des Ju„ny, scheint die beste Zeit zu seyn, die „für das Pflanzen derselben am dienlich„sten ist. Aber mühsam ist das Einsamm„len, weil die braune Farbe der Hülsen „und die Kleinheit der Frucht sie nicht „leicht von den kleinen Erdschollen unter„scheiden lassen Bey dem Einsammlen „bedient man sich folgendes Mittels. Man „zieht die Pflanze am Stengel mit den „Knollen und der daran hangenden Erde „heraus, legt sie in einen Korb oder Sieb, „das man wiederholt ins Wasser taucht, „bis nach und nach die Erde ganz abge„schwemmt ist.“ —

In Deutschland ist dieses Gewächs erst seit etlichen Jahren bekannt worden. In dem bey Cotta in Tübingen heraus kommenden Calender für Natur und Gar-

tenfrunde, vom Jahr 1799 findet sich folgende Bekanntmachung:

„Die Erdmandel hat ein süßes Oehl, „und den Geschmack zwischen einer wirklichen „Mandel und einem rothen Hasselnußkern.“

„Der Herr Hofgärtner Schweikert in „Carlsruh, hat den Anbau dieser nützli„chen Pflanze im Beckerischen Gartenka„lender, vom Jahr 1798 bekannt gemacht. „Sie empfiehlt sich nicht nur durch ihren „reichlichen Ertrag, und durch die Eigen„schaft, daß sie auf dem Tisch bey Mahl„zeiten mit andern Früchten aufgesetzt und „gespeißt werden kann, sondern sie liefert „auch von ihren so nahrhaften und deli„caten mandelkörnigen Wurzeln ein Oehl, „welches zum Speisegebrauch allen bisher „bekannten an Reinheit, Süße und Wohl„geschmack vorzuziehen ist. Und da diese „Pflanze gleich den Kartoffeln ihre Frucht „unter der Erde hervorbringt, folglich „dem Hagelschlag nicht, wie andre Oehl„pflanzen ausgesetzt ist: so ist ihr Anbau

„für Deutschland um so dringender zu „empfehlen, und um so wichtiger, als „dadurch ein Hauptartikul unsrer Lebens„bedürfnisse, das Oehl, vor dem oft gan„ze Gegenden verheerenden Zufall des Wet„terschlags gesichert werden kann.“

„Die getrockneten und hinlänglich ge„rösteten Wurzeln dieser Pflanze gewähren „nach gemachten Versuchen einen solchen „köstlichen und nahrhaften Trank, daß er, „wenigstens nach dem Urtheil aller, wel„che solchen genossen haben, die Oberstelle „von allen bisherigen Surrogaten, und den „geringen Sorten des wahren Caffees mit „Recht behaupten darf.“

Anweisung zu dem Anbau der Erdmandeln.

„Ein lockeres, gut gedüngtes, oder „sonst fettes Erdreich, das eine sonnige „und warme Lage hat, erfordern die Erd„mandeln zu ihrem Anbau. Wer keine

„mit Sand vermischte leichte Felder hat,
„kann seinen schweren Boden mit Seifen-
„sieder Asche, Abgang von den Chausseen,
„wenn solche wie gewöhnlich mit Kalk-
„steinen beschlagen werden, verbessern,
„und neben öfterem fleißigen Umgraben
„und Bedüngen mit Ruß, Asche, wohl-
„verfaulter Dung, und verottetem Ger-
„berlohe, Kalch, locker, und dadurch hie-
„zu tüchtiger zu machen."

„Diese Verbesserungsarten müssen auf
„schwerem Boden schon im Spatjahr vor-
„genommen werden, damit das Land den
„Winter über einigemahl mit der Spade
„rejolt, und im Frühjahr noch einigemahl
„mit der Haue oder mit dem Karst durch-
„gearbeitet werden kann, um den Boden
„so zart und locker als möglich zuzuberei-
„ten, und das Unkraut in seiner Geburt
„zu unterdrücken."

„Ist diese Vorarbeit geschehen: so
„können die Erdmandeln in der Mitte

„oder zu Ende des Aprils, wenn keine „heftige Fröste mehr zu befürchten sind, „ausgelegt werden. Da solche 4 bis 5 „Wochen liegen, ehe sie hervorsprossen, „so ist es gut, wann man sie 24 Stunden „vorher in Wasser einweicht, um das bäl„dere Aufkeimen zu bewirken. Das Land „wird in Beete von 4 Schuh abgetheilt. „Auf diese Beete werden mit der kleinen „Gartenhaue Riefen gezogen, 2 bis dritt„halb Zoll tief und 10 Zoll voneinander „entfernt. In diese Riefen werden die „eingeweichten Mandeln einzeln, 5 Zoll „weit von einander gelegt, und die aus „den Riefen gezogene Erde wieder dar„auf gethan. Ist das Land gut gedüngt „und bearbeitet, so können sie auch 6 — 8 „Zoll von einander gelegt, und hernach „auf 12 bis 16 Zoll verdünnt wer„den.“ —.

„Sind die Pflanzen nach dem Aus„stecken 3 — 4 Zoll hoch gewachsen und „meistens hervorgekommen, weil bey der

„besten Quantität der Früchte, nicht alle
„keimen, oder durch die Werre, Maul-
„wurfsgrille (Gryllus gryllotalpa) durch
„die Larven des Maykäfer (Scar. melolon-
„thae) oder den sogenannten Fingerling,
„und den Tausendfuß, (Julus terrestris)
„vor oder während dem Keimen ruinirt
„werden: so werden solche auf 10, 12 —
„16 Zoll verdünnt, also, je zwischen zwey
„Pflanzen eine ausgehoben, die Stellen,
„wo keine Pflanzen hervorgekommen sind,
„mit den ausgehobenen ausgebessert, und
„die übrigen auf ein anderes wohlzube-
„reitetes Feld in der Weite zu 10 bis 12
„Zoll verpflanzt. Will man die Vermeh-
„rung dieser Pflanzen in einem Jahr noch
„weiter treiben; so können vom Anfang
„bis in die zweyte Hälfte des Julius, die
„häufig vorgekommenen Seitensprossen von
„der Hauptpflanze abgelößt, und aber-
„mahls verpflanzt werden. Alle Pflanzen,
„so wie die Ableger, welche verpflanzt
„werden, müssen sogleich begossen werden,
„dieses muß man einige Tage wiederho-

„len, wann heiße oder trockene Witterung „nach dem Verpflanzen einfällt.“

„Das öftere Auflockern des Bodens „trägt sehr viel zu dem freudigen Wachs„thume aller Pflanzen bey, und dieses be„stättigt sich auch bey den Erdmandeln, „so wie die fleißige Ausjätung des Un„krauts. Beydes muß aber vorsichtig, „ersteres ganz flach geschehen, damit die „vielen Seitensproßen nicht viel verletzt „werden, und letzteres, so oft sich Unkraut „zeigt, um durch die Vertilgung dieser „Schmarotzer den Pflanzen alle in der „Erde enthaltene Nahrung zu sichern, und „solche in der möglichsten Schönheit und „Menge zu erziehen.“

„Durch das Verpflanzen der Seiten„sproßen sollen nach des Herrn Schwei„ckerts Angabe, in einem Jahr, von ei„nem Mäschen Mandeln welche vom 20. „April, bis zu Ende dieses Monats aus„gelegt worden, 40 Simri grüner Man-„

„deln (gehäuft gemessen) eingeärndtet wor=
„den seyn; welche 17 — 18 Simri ge=
„trocknete gewährt haben, eine Vermeh=
„rung, welche alles übertrift, was man
„bisher von dem Ertrag einjähriger Pflan=
„zen beobachtet hat.“

„Wenn man die erste Pflanzung, in
„temperirten Mistbeeten mit Glasfenstern,
„einen Monath früher, in der Hälfte des
„Merzmonaths anlegt, daß man die Pflan=
„zen im May, wenn keine Fröste mehr
„zu besorgen sind, in das Freye verpflan=
„zen, und sogleich in Ableger vertheilen
„kann, so soll sich diese erstaunliche Ver=
„mehrung, noch um die Hälfte vergröß=
„sern, und dieses ist nicht nur sehr wahr=
„scheinlich, sondern sehr gemässigt berech=
„net, indem man bis zu der Zeit, wo
„die in das freye Land ausgesteckte Man=
„deln, Ableger gewähren, diese erste Pflan=
„zung schon durch eine Menge Ableger
„zum zweytenmahl vermehren konnte. Die
„jungen Pflanzen sind im Frühjahr für

„die Kälte so empfindlich, daß 1 — 2 „Grad Kälte unter Nulle und Reaumür, „die Blätter derselben schon verletzen.“

„Von der Mitte des Septembers bis „gegen das Ende desselben, können die „grasartigen Blätter und Halme der „Pflanzen abgemäht, und sowohl den „Pferden, als auch dem Rindvieh gefüt„tert werden, welches Abmähen dem „Ertrag an Früchten, nach Herrn „Schweikerts Erfahrung, nichts schaden „soll.“

„Die Einsammlung der Erdmandeln „wird in der ersten Hälfte bis in die Mit„te des Octobers vorgenommen. Würde „aber nun diese Zeit kalte Witterung ein„fallen, die frisch aus der Erde genom„menen Mandeln aber keine Kälte vertra„gen können: so ist es besser die Länder „mit Laub, Stroh oder sonstigem Gerülle „zu bedecken, und gelindere Witterung ab„zuwarten, welche um diese Jahrszeit

„gewöhnlich mit der rauhen Witterung „öfters abwechselt.“

„Das Einsammeln selbst hat bey klei„nen Pflanzungen, und da die Mandeln „nur 1 — 4 Zoll tief liegen, bey trockner „Witterung wenig Schwierigkeiten; wenn „der Boden locker ist, so fällt die Erde „meistens von den Früchten selbst ab, sie „können dann gesammelt, am Brunnen „oder fließenden Wasser, in einem von „Weiden geflochtenen Korb, sauber ge„waschen, sortirt, und entweder an der „Sonne, oder auf dem Boden der Dach„kammern (Bühne) dünn auseinander „gestreut, getrocknet werden.“

„Bey größern Pflanzungen hingegen „hat Herr Schwiekert ein 2 Fuß breites „und 2½ Fuß langes Drathstück angewen„det, welches so eng geflochten ist, daß „die Mandeln nicht durchfallen können, „und welches auf jeder der längern Sei„ten zwey, bis acht Zoll hohe Räder hat.

„Hierzu hat er eine 3 Fuß lange Rahme „von 2 Zoll hohen Latten auf einem 4 „füßigen Gestelle wie ein Tischfuß, ver„fertigen lassen, worauf das Sieb hin und „her geschoben werden kann; in dieses „Sieb werden dann die herausgenomme„nen Mandeln sammt der Erde geworfen, „die Erde und übriger Unrath von den „Wurzeln so viel als möglich, durch Hin„und Herschieben davon gesiebt, und als„dann der übrige Unrath und Erde in „fließendem Wasser in Sieben oder Wei„denkörben, die so eng sind, daß keine „Mandeln durchfallen können, gewaschen „und vollends gesäubert.“

„Der Boden, worin Herr Schwei„kert die Mandeln pflanzte, hatte viele „kleine Steine, welche sich durch diese „Operationen nicht davon absonderten. „Er lies daher von glatt gehobelten Bret„tern eine 2 Fuß breite, 16 Zoll lange, „und auf beyden Seiten und Enden rings „um einen halben Fuß hoch eingefaßte

„Rinne verfertigen, in solche 6 gleichweit „von einander entfernte 2 und einen hal„ben Zoll breite glatt gehobelte Latten quer „übernageln, und diese Maschine, unter „einem spitzigen Winkel von 28 — 30 „Graden unter einen Pumpbrunnen stel„len, einen halben Korb Mandeln oben „drein schütten, und Wasser schnell darauf „pumpen. Die Mandeln wurden dadurch „in das unterste Fach von dem Was„ser hinunter gespühlt, der leichtere Un„rath weggeschwemmt, und die Steine „blieben in dem obern Fach liegen."

„Wenn die Mandeln solchergestalt „gesäubert sind, so können solche auf Hor„den in luftigen Zimmern, Dachkammern, „u. d. gl. getrocknet werden. Nach dem „Trocknen kann man solche durch Wor„feln, wie die Früchte auf einer Scheuer„tenne, oder durch Schwingen in einer „Wanne, wann sie vorher mit einem „Besen durch einander gerieben, und da„durch die zarte Wurzelfasern und Häut-

„chen losgemacht worden, vollends säu„bern, oder man kann sie abermahlen in „einen Zuber mit Wasser parthienweiß „werfen, umrühren, das oben schwim„mende Leichte abnehmen, und die schwere „auf dem Boden des Zubers befindliche „Früchte wieder trocknen.“

„Nach jeder Verfahrungsart werden „sie vollends von den kleinern Wurzel„fasern, und von den leichten Früchten „gereinigt, so, daß man die vollkomme„nen zu dem Ausstecken auf das nächste „Jahr, oder zu dem Oehlpressen beson„ders aufheben kann, von den leichten „hingegen können die, welche noch etwas „Mark haben, und nicht ganz leer sind, „noch wohl zu Kaffee, benutzt werden.“

„Tressz.

Das Ausstecken oder Pflanzen der Erdmandeln, kann auf zweyerley Art geschehen: entweder — man steckt solche, wann

sie den Sommer über stehen bleiben sollen, in der gehörigen Weite von einander. Ist man mit der Tüchtigkeit des Bodens bekannt, so kann man immer einen Raum von 10 — 12 Zoll zwischen jeder Erdmandel lassen. Legt man sie zu nahe beysammen, so ist man bey günstiger Witterung genöthigt, oft schon im May die Hälfte auszuziehen, um den Wachsthum der übrigen nicht zu verhindern. Das zu nahe Beysammenstehen vermindert zwar die Zahl der Wurzeln nicht, aber die Früchte werden kaum den vierten Theil ihrer Größe erreichen. In einem schweren Boden, oder in einer schattigen Gegend, besonders unter Bäumen, fällt der Ertrag auch um die Hälfte geringer aus, als in einem leichten gedüngten Felde.

Oder — man legt die Erdmandeln in die Beete 5 — 6 Zoll auseinander. Wenn die Pflanzen aufgegangen, und einige Zoll hoch gewachsen sind, so hebt man je zwischen zwey Büschen einen aus, vertheilt

dieselbe und verpflanzt solche auf ein anderes Land.

Herr Prosper Dallinger, des Augustiner Ordens Priester zu Ingolstadt, in seiner 1800 bey den Gebrüdern Jacobi zu Weissenburg in Franken, herausgegebenen Beherzigung die Erdmandel anzubauen und zu gebrauchen, sagt unter andern daselbst von dem Gebrauch derselben:

1.) „Daß die Knollen der Cypernwurzel, wenn sie geröstet werden, wie die Kastanien, Mandeln und Nüsse, ein vortrefliches Confect gewähren, das auf alle Tafeln aufgestellt zu werden verdiene.“

2.) „Geben sie ein Oehl, welches alle andere Oehle an Annehmlichkeit und Süße übertrift; das Simri giebt ein Maas Oehl, folglich kann von einem Mäßchen Mandeln, wovon man in einer

„guten Erndte nach Berechnung 18 Simri „erhalten hat, 18 Maas Oehl erhalten wer„den; dieses Oehl soll, nebst dem, daß es „schön von Farbe ist, hell brennen, und „nicht den mindesten Dampf oder Rauch „von sich geben."

3.) „Da diese Pflanze den Abgang „der Mandeln ersetzen kann, so muß sie „den höhern Oekonomen, besonders in Ge„genden, wo der Mandelbaum selten, „oder wohl gar nicht fortkommt, um so „mehr zu empfehlen seyn." —

4.) „Vorzüglich sind sie nach gemach„ten Versuchen, das beste Ersatzmittel des „manchen so nothwendig gewordenen Kaf„fees. Alle bisherige Surrogate reichen „bey weitem nicht hin, die Güte des Kaf„fees zu ersetzen, und nur die Erdman„deln sind es, die ihm nahe kommen, und „ihn, wo nicht ganz, doch zum Theil er„setzen und nach und nach entbehrlich ma„chen können. Sie erfordern nicht so viele

„Mühe und Vorbereitung, wie die andern
„Surogate, sie haben an sich schon eine
„ziemliche große Süßigkeit, man braucht
„also nur die Hälfte Zucker, und der ge-
„würzhafte Geschmack verfeinert das Ge-
„tränke. Der schlechte Kaffee wird da-
„durch veredelt, und das Getränke erhält
„durch dessen Beymischung, einen Geschmack
„von levantischem Kaffee. Der Vanillenge-
„schmack, den die geröstete Erdmandel von
„sich giebt, ist auffallend. Man kann den
„Erdmandelkaffee, schon ohne Zusatz von
„rechtem Kaffee, mit Lust trinken, und
„schon viele haben ihn dem ordinairen
„Kaffee vorgezogen. Er ist sehr nahr-
„haft, hat des Vanillengeschmacks we-
„gen, etwas Chocoladeartiges an sich,
„und ist der Gesundheit nicht so nachthei-
„lig." —

5.) „Da die Vanille so übermäßig
„theuer ist, und der Chocolade ihren
„großen Werth giebt, so verlohnet es sich
„wohl der Mühe, die Erdmandeln auch,

„zu dem Ersatz für die Vanille, bey der
„Schocolade anzubringen.

6.) „Wenn die Erdmandeln, dieweil
„sie noch grün sind, zerquetscht und in Gäh-
„rung gebracht werden, so sollen sie einen
„herrlichen Brandwein geben.“

7.) „Ueber dieses alles, kann die Erd-
„mandel zu Mehl und Brod angewendet
„werden, welches auf folgende Weise aus-
„zuführen ist. Die Erdmandeln werden,
„wenn man Brod daraus backen will, zu-
„vor geröstet, und dann gemahlen; dann
„die gerösteten Erdmandeln haben ein ver-
„branntes, und durch das Feuer flüchtig ge-
„wordenes Oehl bey sich, wie der gebrann-
„te Kaffee; und auf diesem Oehle beruhet
„der Unterschied des gebrannten und unge-
„brannten Kaffees. Man kann also leicht
„einsehen, daß sich die gerösteten Erdman-
„deln leichter verdauen lassen, und zur Ver-
„fertigung eines Mehls oder Brodes ge-
„schickter sind, wenn selbige vorher gerö-

„stet sind. Nun wissen alle, daß es bey dem „Brod eine Haupteigenschaft ist, daß dasselbe, ehe es eingeschoben wird, gähren muß; „und folglich besteht die Kunst Erdmandelbrod zu backen, vornehmlich darin, „daß man ein Mittel ausfindig mache, „den Teig dieses Brodes zum Gähren zu „bringen. Man kann aber den Teig des „Getraidemehls nicht zum Gähren bringen, wenn man nicht Sauerteig hineinthut; ja man muß, wofern der Teig die „gehörige Zurichtung erhalten soll, die „Hälfte Sauerteig dazu nehmen. Dieser „Gebrauch des Sauerteigs ist bey dem „Teig von Erdmandeln noch viel nöthiger, dann derselbe gähret viel schwerer, „als der Teig von Getraide. Wenn man „Brod von Erdmandeln backen will, so „muß man Sauerteig von gemeinem „Brodteig nehmen; und wenn das Brod „gut werden soll, so muß dieser Sauerteig aus schwarzem Mehl gemacht werden, welches demselben mehr Gährung „giebt, als das weisse Mehl. Der Sau-

„erteig, die Milch, der Rahm, die Butter und die Eyer, von welchen man es schmackhafter und niedlicher haben will, machen das Gähren nicht schwerer; sondern alle diese Zumischungen bringen vielmehr in dem Teig eine Veränderung hervor, welche denselben zum Gähren geschickt macht, oder doch wenigstens die Gährung verstärket. Inzwischen ist nicht zu läugnen, daß es eine Gährung ist, welche nicht mit der Wirkung arbeitet, und nicht zum Brode so geschickt wird, wie diejenige, welche durch einen von Brodteig gemachten Sauerteig, als welcher mehr Aehnlichkeit mit dem Teige hat, hervorgebracht wird.“

Der Herr Oberpfarrer Christ in Kronberg, in seiner, bey der Herrmannischen Buchhandlung in Frankfurt am Mayn erschienenen 2ten Auflage, des Stellvertreters des indischen Kaffees von 1801, nachdem er im Wesentlichen mit dem Anpflanzen und der Benu-

tzung der Erdmandel mit dem vorher Gesagten übereintrift, sagt besonders auf der 8ten Seite, von der Vermehrung dieser Frucht „daß bey einer Pflanzung in „fetter Schlammerde, (die sie sehr lie„ben sollen) die meisten Büsche 750 — „800 Stück von einer einzigen Mandel „erzeugten, die immer auf einem Haufen „und so schön beysammen gelegen, als „wenn sie mit dem größten Fleiß wären „zusammen gelegt worden.“

Ferner sagt derselbe Seite 7. „Es „kommt zwar diese Pflanze gewöhnlich „nicht bey uns zur Blüthe und trägt kei„nen Saamen in unserm nördlichen Kli„ma: doch hat voriges Jahr zu Hoyers„werda, in der Oberlausitz von 10 Erd„mandelstöcken, die zur Probe gepflanzt „worden, einer, der zwar nicht der „stärkste war, Kolben und zeitigen Saa„men getragen.“

Seite 12. räth derselbe denjenigen, welche sich bey dem Ausstecken zweyjähriger Pflanzen bedienen müssen, folgendes Mittel an, um das Aufkeimen derselben zu befördern: „Man läßt die zweyjäh„rigen Erdmandeln 48 Stunden lang im „Wasser liegen, oder legt etwas Salpe„ter als Incitationsmittel darein; trock„net sie mit einem Tuch rein ab, und „bringt sie in die Erde.“ —

Seite 32. „Ferner sind die Oehl„kuchen von den ausgepreßten Mandeln „sowohl ein trefliches Milchfutter zum „Getränke für melkende Kühe, als auch „ein gedeihliches Mastfutter für die „Schweine.“ —

Herr Regierungs-Procurator Bücking zu Marburg macht in seinen, bey Heyer in Gießen und Darmstadt herausgegebenen Bemerkungen über die Erdmandel — 1801. folgende angestellte Versuche bekannt.

„Ich beschloß, (sagt derselbe) mit „den Erdmandeln zweyerley Versuche an„zustellen; einen auf einem dürren Berg, „und den andern in einer fetten Tiefe. „Und um zu erfahren ob sie zum Fort„pflanzen tüchtig wären, steckte ich, im „Anfang Merz, 16 Stück in 4 Töpfe „mit guter Gartenerde: weichte sie je„doch vorher nicht ein, sondern hielt sie „nur feucht, und stellte solche in eine „nicht geheitzte Stube hinter die Fenster; „jedoch der Sonne ausgesetzt."

„In wenigen Wochen waren 12 da„von aufgegangen, und die übrigen vie„re blieben auch in der Folge zurück. „Jene aber wuchsen freudig fort, als ich „solche, bey nicht mehr zu befürchten„dem Frost, auch außen vor die Fenster „bringen konnte; so, daß sich dieselben, „bis in die Mitte des May, ziemlich be„staudet hatten."

„Nun beschloß ich, diese 12 Stau„den auf den Berg zu verwenden, und „wählte mit Vorsatz einen Platz dazu, „wo der in einer Tiefe von 8 — 10 Fuß „liegende gelbe und weiße Sandstein, „welcher, zerschlagen, an der Luft vol„lends in Sand zerfiel, heraufgebracht „worden war.“

„Ich zertheilte diese 12 Stauden in „85 besondere Pflanzen, welche ich so„dann in diesen ganz magern Boden, 10 „Zoll von einander entfernt, pflanzte, „und alsbald begoß.“

„Sie schlugen sämmtlich an, wuch„sen aber gar schwach, so, daß jede „Pflanze nur 5 — 6 Halmen bekam. Die „bekannte Hitze und Dürre in diesem Jahr „kam dazu; und theils durch Vorsatz, „um sie recht zu prüfen, mehr aber aus „Mangel an Wasser, geschahe es, daß die„selbe die ganze dürre Zeit, nur zwey„mal, sehr schwach begoßen wurden.“

„Und dennoch gieng nicht eine aus,
„und brachten mir, bey dem Ausmachen
„im October, überhaupt 1216 Stück Erd-
„mandeln. Diese Anzahl hatte, nach völ-
„ligem Austrocknen, nur ein Gewicht
„von 14 Loth.“

„Nach dieser, unerachtet des un-
„fruchtbaren Bodens und ungünstiger Wit-
„terung, dennoch sehr ergiebigen Aerndte,
„welche die Vertheilung der 12 Hauptstö-
„cke verursachte, stelle ich nun folgende
„Berechnung an.“

„Wenn 1216 Erdmandeln, völlig ab-
„getrocknet, 14 Loth wiegen, so kom-
„men auf 1 Loth $86\frac{6}{7}$, und auf ein ℔
„$2779\frac{3}{7}$ Stück.“

„Wenn ich nun 1 ℔ von dieser An-
„zahl zum Pflanzen bestimme, und viel
„zu gebe, daß 379 Stück theils zum Aus-
„pflanzen zu klein, theils zurückbleiben,
„und nur 2400 anschlagen, und jeder

„Stock, einer in den andern gerechnet, „nur 50 Mandeln bringen sollte; so wür„den diese, auch abgetrocknet, und das „Loth, ohne den Zahlenbruch, zu 86 „Stück genommen, eine Summe von „120,000 Stück, und diese, ein Gewicht „von $43\frac{26}{43}$ ℔ ausmachen. Würde aber „eine Vertheilung, auf die erwähnte Art „meiner 12 Erdmandeln, vorgenommen; „bey welcher jede $101\frac{1}{3}$ Stück brachte, „alsdann würde gar 1 ℔, 2400 Stück „genommen, 243,200 Stuck bringen, „und diese dann, das ℔ nur zu 2779 „bestimmt, getrocknet, ein Gewicht von „$87\frac{1427}{2779}$ ℔ liefern.“

„Und das zwar selbst in einem so un„günstigen Boden, bey schlechter Witte„rung und Mangel an Nahrung; wel„ches Ungemach alle den von mir hiezu „bestimmten 12 Erdmandeln zu Theil „wurde.“

„Den andern Versuch stellte ich gegen „das Ende des April, mit einem ganzen „Pfund, in einem tief liegenden Garten „an.“

„Ich wählte dazu ein im vorherigen „Jahr gut gedüngtes Gemüsland von „leichter Erde. Ich machte darauf 5 Bee„te, jedes 28 Fuß lang, und 4 Fuß „breit, und pflanzte auf jedes 3 Rei„hen, eine Reihe, in einem Abstand „von einem Fuß von der andern. Die „Furchen darauf zog ich höchstens 2 Zoll „tief, und zettelte die Erdmandeln auf „den Grund derselben, nachdem ich solche „vorher beynahe 48 Stunden eingeweicht „gehalten hatte; wodurch sie dann ihre „erste Größe und hellbraune Farbe erhiel„ten. Da ich aber mehr Mandeln hatte, „als Raum: so kamen dieselben dichter „zusammen, als es seyn sollte. Ich be„goß darauf solche in den noch offenen „Furchen, weil die Erde sehr trocken war,

„scharrte dieselben dann ein, und begoß „sie abermahlen.“

„Diese sorgfältige Behandlung bey „dem Pflanzen, verursachte dann auch „deren sehr baldiges Aufkeimen. Es „schienen wenige ausgeblieben zu seyn; „wodurch sie dann für die Folge etwas „zu dicht stunden.“ —

„Der bekannte starke Frost im Juni„us, der in den tiefen Gegenden Kar„toffeln, Gurken und Bohnen, wo nicht „ganz, doch größtentheils tödtete, traf „auch die Erdmandeln; doch aber dieje„nige auf dem Berge nicht im mindesten. „Am ersten Tag war es noch nicht sicht„bar; aber etwa am dritten, wurde „das schon ziemlich hohe Gras ganz roth, „und welkte sodann nach und nach völlig „ab. Jedoch brachen bald wieder unzäh„lige neue Grasspitzen aus der Erde her„vor, und ersetzten dasselbe desto stär„ker.“ —

„Von dieser Pflanzung, auf einem
„Raum von 24 Fuß Breite, die vier
„Fußwege mitgerechnet, und 28 Fuß Län-
„ge, und wobey von der Reihe des ei-
„nen Beetes, bis zu der des andern,
„ein Raum von 3 Fuß leer blieb; welche
„Pflanzung

1.) „durch den Frost im Junius wahr-
„scheinlich im Ertrag zurückgesetzt worden,
„doch aber nicht verdorben war, die

2.) „zu dicht stunde, und wobey

3.) „die gepflanzten Mandeln auf dem
„ersten Pflanzungsort stehen bleiben, und
„nicht vervielfältigt worden sind, erhielt
„ich dennoch nach völligem Eintrocknen
„der Früchte 29 ℔ 10 Loth, wozu ich si-
„cher noch 2 ℔ rechnen kann, welche vor
„dem Abwiegen, theils zu allerhand Ver-
„suchen verwendet, theils von Menschen
„und von einem Eichhorn genascht wor-
„den waren."

In einer Note sagt Herr Bücking: „daß dieses Eichhörnchen zu einer Zeit „wie zur andern, die besten Baummandeln „und Wallnüsse liegen ließe und nach den „Erdmandeln haschte, und dabey gesund „blieb. Auch die Hühner fraßen die beym „Abwaschen zuweilen abspringenden sehr „begierig auf.“

„Meine diesjährige Aerndte der Erd„mandeln ist zwar schon beträchtlich, je„doch nicht stark genug, um einen Ver„such mit Oehl damit zu machen. Ich „habe also nur den Versuch zu Kaffee ge„macht.“

„Daß sie jedoch auch reichhaltig an „Oehl seyn sollten, ist wohl das der „Beweis, daß, wenn man recht ausge„trocknete an etwas Spitziges steckt, und „am Licht anzündet, solche aus sich selbst „lange, und bis zu einer Kohle bren„nen.“

„Von meinen selbst gezogenen und „völlig eingetrockneten Erdmandeln nahm „ich 6 Loth, und röstete dieselben in star„ker Hitze, jedoch nur so, daß sie, aufge„brochen, inwendig nur braun wurden, „und erhielt gebrannt 4 und ein halbes „Loth. Diese theilte ich, und lies den ei„nen Theil als Kaffee mit etwa 6 Tassen „Wasser kochen, (nicht filtriren) woraus „ich dann ein Getränk erhielt, das voll„kommen dem Kaffee gleich war: und „wuste ich nicht, ob ich den daneben stehen„den recht starken eigentlichen Kaffee, oder „diesen von den Erdmandeln vorziehen „sollte. Auch bemerkte ich, daß die Hälfte „Zucker nur nöthig war, denselben zu ver„süßen." —

In der Nürnberger allgemeinen Handlungs-Zeitung, und zwar im 49ten Stück von 1801. stehet unter der Rubrik von verschiedenen Nachrichten:

Bau der Erdmandeln in Krakau.

„Der von dem hierländischen Banko „Administrations-Beysitzer, Joseph Nigg, „auf dem Guthe des Probsten von Loch- „mann, in Bronowize unweit Krakau mit „dem Bau der Erdmandel gemachte Ver- „such, verdient allerdings dem Publicum „zur Nachahmung bekannt gemacht zu wer- „den.“

„In einem mittelmäßig, zuvor aber „gehörig bearbeiteten Grund von 34 Qua- „drat Klaftern wurden 1 und ein halbes „℔ Erdmandeln angebaut, und diese ga- „ben einen Ertrag von 3 Metzen, nebst „25 ℔ sehr gutem Heu, welches sowohl „Pferde als Hornvieh, seines Geschmacks „wegen, dem übrigen Heu vorgezogen ha- „ben. — Hieraus läßt sich berechnen, daß, „wenn ein ganzes Joch, oder 1600 Qua- „drat Klafter, dem Bau der Erdmandel „gewidmet worden wäre, der Ertrag mit

„141 Metzen an Früchten, und 11 Zentner
„76 und ein halbes ℔ an Heu ausgefallen
„wäre, welcher Gewinn, ein Feld von der
„nähmlichen Größe, und einer mittelmäßi-
„gen Güte, wenn es auch mit der edelsten
„und einträglichsten Fruchtgattung bebau-
„et worden wäre, schwerlich würde abge-
„worfen haben, ohngeachtet sich der relle
„Gewinn von diesem Ertrage gegenwärtig,
„wo die Versuche, daraus Oehl zu pressen
„und Brandwein zu brennen ꝛc. noch nicht
„beendigt sind, unmöglich berechnen läßt.
„So viel ist unterdessen gewiß, daß der
„hiezu verwendete Grund, seiner Mittel-
„mäßigkeit wegen, kaum dieses Quantum
„an Graswachs würde abgeworfen haben,
„wo bleibt also noch die Frucht, die am
„Geschmacke den Kastanien nichts nachgiebt,
„und mehr als diese geeignet ist, durch
„die Mischung das Konsumo des Kaffees
„zu vermindern, und dem Staate mehre-
„re Hunderttausende Gulden zu erhalten,
„die demselben gegenwärtig, wo das Kaf-
„feetrinken täglich allgemeiner wird, ganz

„sicherlich entgehen? Möchte doch dieses „patriotische und lobenswürdige Unternehmen unter der Geistlichkeit und den „Grundbesitzern viele Nachahmer finden. „In Zeit von drey Jahren müßte diese „nützliche Frucht allgemein werden, und „dies um so mehr in jenen Gegenden, „wo die Natur nicht so stiefväterlich zu „Werke gehet.“

Herr D. Jüch in Nürnberg, stellte chimische Versuche mit der Erdmandel an, welche weitläufig, in seinem Traktat über Europens vorzügliche Bedürfnissen des Auslandes und deren Surrogate, welches im Jahr 1800 in der Steinischen Buchhandlung in Nürnberg verlegt worden, nachgelesen werden kann.

Nach diesen liefern die Erdmandeln nach dem ersten Versuch, von 100 Theilen, 007 Theile eines süßlich schmeckenden Extracts.

Nach dem 2ten Versuch, von 100 Theilen, 011 Theile Stärkmehl, 030 Theile Wasser und 005 Theile an Oehl, sie geben im Ganzen mehr Stärkmehl als die Kartoffeln, es ist ausserordentlich weiß, und behält diese weiße Farbe auch nach der Auflösung in kochendem Wasser, und kann zu feinem Backwerk gebraucht werden.

Die Bestandtheile fand derselbe nach mehrern angestellten Versuchen, in folgendem Verhältniß. Wasser 030 Theile, Stärkmehl 011 Theile, Oehl 005 006 Theile, Extract 007 Theile, in allem 053 Theile, es blieben 047 Theile übrig, welche durch keine Behandlung verändert werden konnten, und nichts anders als Fasern und vielleicht etwas Kleber zu seyn schienen.

Bey dem Rösten der Erdmandeln ist die Entstehung eines wahren Harzes unverkennbar, vor dem Rösten konnte durch Weingeist nichts ausgezogen werden, nachdem sie aber nach dem Rösten bis zu einer

hellbraunen Farbe, mit Weingeist behandelt wurden, gaben sie 007 bis 008 Theile eines vollkommenen Harzes. Diese Erscheinung bemerkt man bey allen Kaffee-Surogaten, oder bey allen Vegetabilien; durch eine gelinde Röstung wird entweder der haarzige Antheil vermehrt, oder wenn sie gar keines enthalten, solcher erzeugt.

Obgleichwohl die Erdmandeln die Feuchtigkeit lieben, so sind sie doch sehr der Feuchtigkeit unterworfen, so wie dem Anfraß gewisser Larven und Insecten, unter welchen die Larve des Maykäfers (Scar. Melolontha) oder der sogenannte Engerling, den meisten Schaden anrichtet, ferner die Maulwurfgrille oder Werre, (Gryllus gryllotalpa) und der sogenannte Tausendfuß (Julus terrestris) die vorzüglichsten sind. Letzterer ist zwar nicht häufig vorhanden, und der Schaden den er anrichtet auch nicht sehr beträchtlich; desto gefährlicher sind die beyden Ersteren. Den Engerling kann man durch Achtsamkeit bey dem Gra-

ben des Landes auffinden, und tödten. Die Maulwurfsgrille, den allerschädlichsten Feind aller Erdgewächse, kann man am leichtesten mit Oehl oder Fischthran vertilgen. Sie haben ihre Nester in der Erde, und halten sich oft bey 200 in demselben beysammen auf; diese Nester kann man nicht besser als nach einem Regen entdecken, wo man ihre Gänge wahrnimmt; diesen fährt man mit dem Finger nach, bis an die Stelle, wo sie sich tief in die Erde hinunter erstrecken, in diese Oeffnung gießt man ein Glas voll Wasser, alsdann eine halbe Nußschale voll Oehl oder Thran, und wiederholt diese so lange, bis das Loch voll ist. In kurzer Zeit kommen sie hervor, um Luft zu schöpfen, wo man sie sodann leicht tödten kann. Oefters ersticken sie auch in ihren Löchern, wann sie das Oehl trifft. Mit einer halben Maas Oehl oder Thran kann man einen ganzen Morgen Landes, von diesen schädlichen Gästen befreyen.

Die ersten Erdmandeln, welche ich erhielt, habe ich der Gütigkeit meines Freundes, dem Herrn Jägerschmid zu verdanken, welcher sich bereits schon mit dem Anbau derselben, auf der Stahlschmite bey Alzenau abgegeben hatte; da ich solche mehr aus Liebhaberey, als des Nutzens halben pflanzte, so waren die wenigen Mandeln, die ich erhielt, zum Stecken, hinreichend genug, um meine Neugierde zu befriedigen. Der Ertrag derselben war, wie natürlich, auch gering; ich sahe gar bald ein, welchen Nutzen sie im Gebrauch gewähren konnten, und dieses bewog mich verwichenes Jahr einen größern Anbau derselben zu veranstalten. Zu diesem Anbau bestimmte ich 9 Loth auserlesene Erdmandeln, und der hiesige Gärtner Herr Berles, welcher ebenfalls 8 Loth zum Ausstecken bestimmt hatte, war so gütig mir ein temperirtes Mistbeet zukommen zu lassen, in welches ich, im Anfang des Aprilmonats 1801, sechs Loth von meinen Erdmandeln brachte, nachdem

ich solche zuvor 24 Stunden eingeweicht hatte. Herr Berles hatte seine Erdmandeln bereits schon in der Mitte des Merzmonats, auf 2 Mistbeete gesteckt, und sie keimten schon alle, als ich die Meinigen legte.

Nach Verlauf von 14 Tagen keimten schon verschiedene, und in 3 Wochen waren meine Erdmandeln meistens alle hervorgesprosset, nur wenige blieben aus.

Die übrigen 3 Loth pflanzte ich in der ersten Hälfte des May, ins freye Land, und diese blieben auf der nehmlichen Stelle, unvertheilt, den ganzen Sommer über stehen.

Den 13ten May verpflanzte ich diejenigen, welche ich in das Mistbeet gelegt hatte, und vertheilte solche nur in so viel Zweige, als hinreichend war, das dazu bestimmte Land zu besetzen, in allem hatte ich 400 Pflanzen.

Der Boden in welchem solche standen, war mäßig gedüngt, und mit vielen kleinen Steinen vermischt, sie wuchsen freudig fort, und schon im July war das ganze Land, wie eine Wiese anzusehen. In diesem Monat nahm ich einen der kleinsten Büsche mit der Wurzel aus der Erde, welcher sich auf der 1sten Kupfertafel, nach der Natur, getreu abgebildet, befindet. Man siehet an seinen braunen Wurzeln bereits die Ansätze der Frucht, wie kleine weiße Knöpfchen.

Den 28ten August nahm ich abermahls einen ganzen Busch mit der Wurzel heraus, und sahe zu meiner grösten Freude, daß nicht nur die Früchte sehr häufig an demselben waren, sondern auch daß die Erdmandeln bereits die Größe derjenigen hatten, welche auf Tab. 2. Fig. a und b abgebildet sind, ja einige derselben waren noch größer, andere kleiner, alle waren aber weißlich an Farbe, welche ins Gelbe spielte, und nur bey sehr

wenigen waren Ansätze von brauner Farbe an der Schaale sichtbar. Der mandelartige Geschmack war aber noch nicht vorhanden, sondern sie schmeckten wie nicht ganz reife Hasselnüsse, und waren sehr wässerich.

Von den bekannten Feinden der Erdmandeln spürte ich keine in meiner Pflanzung, desto mehr Schaden richteten aber die Feldmäuse im Herbst unter denselben an, so daß ich mich genöthigt sahe, um bey der Aerndte nicht ganz leer auszugehen, meine Erdmandeln schon im Anfang des Octobers auszumachen. Bey dem Einärndten fand ich in mancher Reihe 3 — 4 Büsche, an welchen weder von den Mandeln noch von der Wurzel eine Spur mehr zu sehen war. Auf Tab. 2. ist von einer Staude die Wurzel mit den reifen Früchten auf Fig. c vorgestellt.

Dieser Anstand und die diesjährige ausserordentliche dürre Witterung, während welcher meine Pflanzen sehr wenig begossen worden waren, ließen mich keine gute Aerndte erwarten, ich erhielt aber dennoch 19 ℔ an der Luft getrockneter Erdmandeln.

Ich habe bey dem Einärndten bemerkt, daß die in dem Mistbeet erzogenen Pflanzen, weit reicher an Früchten waren, als die, so ich ins Freye gelegt hatte. Es ist daher denjenigen, welche Erdmandeln anbauen wollen, und besonders für nördliche Gegenden, wohlmeinend anzurathen, sich zu dem Ausstecken des Saamens ein Mistbeet anzulegen, man kann sich anstatt der Glasfenstern, des geöhlten Papiers zur Bedeckung bedienen, welches bey weitem nicht so kostspielig ist.

Bey dem Einärndten nahm ich jedesmahl zwey Reihen vor, und hob mit einer Spade jeden Busch mit sammt der

Erde aus, schüttelte die Erde ab, wobey sich die mit herabfallenden Mandeln sichtbar zeigten und aufgelesen wurden. Hierauf brachte ich die Büsche, nachdem ich zuvor das Gras davon abgeschnitten hatte, in einen Korb, und lies solche nach Haus bringen, woselbst sie auseinander gerissen, und vollends abgepflückt wurden. —

Den 16ten May und die folgenden Tage, folglich einige Tage später, verpflanzte Herr Berles auch seine Erdmandelpflanzen. Ich war eben zugegen, wie er die erste Staude aushob, und wir erstaunten beyde, als wir eine Menge bereits ausgewachsener Erdmandeln an der Wurzel fanden, unter welchen mehrere ganz reif waren, und eine braune Schaale hatten, und so verhielt es sich auch mit allen übrigen Pflanzen.

Ich beredete meinen Freund, einen Theil dieser diesjährigen reifen Erdman-

deln sogleich wieder in ein Mistbeet zu bringen, um den Versuch zu machen, ob solche auch in diesem Jahr Früchte bringen würden. Er pflanzte auch würklich ein ganzes Beete damit an, und lies solche den ganzen Sommer in demselben ruhig stehen, ohne sie zu versetzen; die ausgehobenen Stauden vertheilte er und setzte solche mit denen noch an der Wurzel hangenden kleinen Früchten in ein anderes zu diesem Behuf zugerichtetes Land, und erhielt im Herbst von denselben 5 Simri grüner Erdmandeln.

Auch die, im May schon vorhandenen, und auf das neue ausgesteckte Erdmandeln, brachten eben so reichliche und vollkommne Früchte, als wie die vorher gedachten. Ein Beweiß, daß man, wenn man dazu Gelegenheit hat, zwey Aerndten, in einem Jahr, von dieser gesegneten Frucht, machen kann.

Das Gras der Erdmandeln wird, nach denen von mir angestellten Versuchen, von den Pferden, Hornvieh und Schaafen sehr gerne gefressen, auch die Gänse, welchen ich es reichte, fraßen es begierig auf. Heu davon zu machen, hat man hier noch nicht versucht, aber grün hat solches Herr Berles seinen Kühen verfüttern lassen; doch muß es, wenn man damit füttern will, zuerst von den Wurzeln gereinigt werden, denn diese haben einen starken Geruch wie Pfeffer oder Ingber, welchen man bey dem Ausheben der Stauden aus der Erde, stark empfindet, und dieser Geruch ist wahrscheinlich manchem Vieh zuwider; eine Kuh, welcher ich einen Busch mit sammt der Wurzel darreichte, wollte nicht anbeißen, nachdem ich aber die Wurzel abgeschnitten hatte, fraß sie denselben gerne.

Wann im Herbst die Spitzen des Grases anfangen dürre zu werden, so ist dieses ein Zeichen, daß die Erdmandeln reif

sind, man kann alsdann ohne Bedenken die Aerndte anfangen.

Man hat von verschiedenen Orten her, und besonders nach Briefen aus Westphalen behaupten wollen, daß die Erdmandeln im nördlichen Deutschland nicht gedeihen wollten, hieran mag aber wohl die im vorigen Sommer anhaltende trockne Witterung, vielleicht auch die Behandlung selbst schuld seyn; denn den, im Reichsanzeiger eingerückten, Nachrichten zufolge, sind sie, ohngeachtet des für dieselben nicht vortheilten Sommers, bey Kassel in Hessen, und in Thüringen in aufgeworfener Teicherde sowohl, als in gutgedüngtem Land mit Sand vermischt, sehr wohl gerathen.

Die Erdmandeln lies ich auf folgende Weise als Kaffee zubereiten: Nachdem sie vorher wohl getrocknet, lies ich solche ganz leicht und nur so lange rösten, bis sie eine dunkelgelbe ins Bräunliche fallen-

de Farbe erhielten, ohngefähr so, wie man die gelbe Rüben oder Möhren zu brennen pflegt; und dieweil sie noch hart waren sogleich wie Kaffee mahlen, denn wenn sie länger liegen, so ziehen sie Feuchtigkeiten an und werden zähe, in welchem Zustande sie sich nicht wohl klein mahlen lassen. Dieses klein gemahlene Erdmandelpulver lies ich wie Kaffee kochen; der Versuch mit dem Filtriren, den ich damit machen lies, hatte meiner Erwartung nicht entsprochen; dann die nemliche Quantität, welche filtrirt worden ist, hat nur ein schwaches und sehr dünnes Getränke geliefert, da im Gegentheil von eben so viel gemahlenen und gekochten Mandeln, ein sehr wohlschmeckender, nahrhafter, an Geschmack der Schocolade ähnlicher Trank erhalten worden ist. Zur Hälfte mit Kaffee vermischt, kommt er letzterem um vieles näher, und hat einen guten und sehr reinen Geschmack. Ein Loth gebrannter Erdmandeln ist zu 4 Tassen hinreichend, ohne Vermischung mit Kaffee, einen sehr

angenehmen Trank zu erhalten, wer ihn noch zu dünn finden sollte, kann die Dosis größer dazu nehmen. Wer dieses Getränke hell und ohne Bodensatz trinken will, darf es nur nach dem Kochen durch den Filtrirtrichter lauffen lassen.

Noch besser wird dieses Getränke, wenn man auf nachfolgende Weise damit verfähret: Man nehme halb Erdmandeln, halb Kaffee, und röste zuerst die Erdmandeln; sind sie nach obiger Vorschrift braun genug, so sprenge man etwas frisches Wasser in den Brenner unter dieselbe, und schüttele sie ein wenig; dadurch steigt alsdann ein dicker Dunst heraus, worauf der Geschmack reiner wird. Nun brenne man auch den Kaffee, und halte ein Gefäß bey der Hand, welches mit einem wohlverschloßnen Deckel versehen ist; in dieses Gefäß schüttet man den gebrannten Kaffee, die Erdmandeln drüber her, und deckt das Gefäß wohl zu. Da der Kaffee, während er heiß ist, viele Kräfte durch die Ausdünstung

verliert, so werden diese, durch das Einschließen, in die Erdmandeln geleitet, wodurch diese mehr Kaffeegeschmack erhalten.

Noch ein änderer Versuch ist in verwichenem Jahr mit Oehlkuchen von ausgepreßten Erdmandeln gemacht worden, der hier noch angemerkt zu werden verdient.

Man hat einige ausgepreßte Oehlkuchen, welche einen guten mandelartigen Geschmack hatten, zerstückelt auf die Mühle gebracht und zu Mehl gemahlen; von diesem Oehlkuchenmehl zur Hälfte mit Weißmehl vermischt und gebacken, erhielt man Kuchen von sehr delicatem Geschmack; und es ist daher nicht zu zweifeln, daß das Mehl von den ausgepreßten Oehlkuchen, ebenfalls zum Brodbacken angewendet werden könne.

Dieses sind meine diesjährigen bemerkten Erfahrungen, von dieser so nützlichen als segenreichen Frucht. Alle bisher erschienene Schriften und Abhandlungen treffen in den meisten Behandlungsarten

überein, und geben denjenigen, welche dieses Product anbauen wollen, den Beweis, daß wenn sie nach den gegebenen Vorschriften handeln, und folgen wollen, der Erfolg ihren Wünsche ganz entsprechen werde.

Der Anbau dieser Frucht kann nicht genug empfohlen werden, indem solche jetzt schon auf so mancherley Art und Weise benutzt werden kann, und für die Folge noch gar vieles hoffen läßt. Es wäre daher zu wünschen, daß alle diejenigen, welche Gärten und Aecker besitzen, nach Verhältniß ihrer Güter, ein Stück Landes damit bepflanzten, und wenn es auch nur etliche Ruthen oder Gartenbeete wären, oder wer dieses nicht thun wollte, der fasse wenigstens die Gartenbeete damit ein, auf welchen niedrige Gemüßarten erzogen werden, er würde dadurch schon hinlänglich Erdmandeln zu Kaffee erhalten, und würde sich von ihrem großen Nutzen gar bald überzeugen. Und wenn auch der Kaffee zu den vorigen niedrigen

Preisen herabkommen sollte, so würde doch durch diese Frucht, die Ausgabe für denselben erspart, und das Geld würde im Land bleiben.

Was für ungeheure Summen für Zucker und Kaffee jährlich, aus Deutschland an Ausländer bezahlt werden, ist schon öfters in Zeitungen berechnet und bewiesen worden; nur in dem einzigen Jahr von 1796 — 1797, wurden 90 Millionen Gulden für Zucker und Kaffee nach England geschickt. Welch eine Ersparniß für Deutschland, könnte also durch dieses Product und die Achardische Zuckererfindung bewerkstelligt werden.

Möchten doch alle deutsche Hausväter dieses beherzigen, und insgesammt Hand anlegen, diese Seegensfrucht anzubauen, so könnte unser deutsches Vaterland, bald wieder zu jenen großen Summen gelangen, die es durch das unentbehrlich gewordene Kaffeetrinken verlohren hat.

Anmerkung

zu S. 17 von der 8. Zeile an bis zu Ende des §.

Am besten ist es wenn man das Gras stehen läßt, damit man den Stock beym Ausmachen besser heben kann. Man hält ihn am Gras, schüttelt ihn gelinde Auf diese Art fällt die Erde davon und auch einige Mandeln welche man sogleich in den Korb wirft, in welchen man die Stöcke mit denen Knollen sammelt. Ist ein Korb voll, so bringt man ihn unter Dach und hält sich einige Kinder nach Verhältniß des Quantums parat, welche Busch vor Busch aus dem Korb heben, die Mandeln abpflücken und das vom Grund und Mandeln befreyte Gras bey Seite legen, welches alsdann entweder grün verfüttert oder auf Böden oder in Scheunen gedörrt wird das Letztere halte ich für besser. Alsdann werden die abgepflückten und gesammelten Erdmandeln in halb angefüllten Mahnen in fließendes Wasser gestellt wenn es seyn kann, und mit einem stumpfen Besen herum getrieben, bis das Wasser klar davon lauft, welches auch in ganz kurzer Zeit geschieht. Nachher läßt man die Erde in den Mahnen abtropfen etwa über Nacht, alsdann ist es gut, wenn man sie dünn auf Horden legt und sie an der Sonne und Luft, widrigenfalls in der Dörre, aber bey ganz kleinem Feuer abtrocknen läßt, sie aber alsdann dünn wohin ausbreitet und sie in denen ersten 4 Wochen alle 24 Stund einmal wendet. Sind sie etwas abgedörrt, kann man sie näher oder dichter zusammen legen, sie müssen aber bis nach Octobris doch fleißig gewendet oder unter einander gemacht und offen liegen gelassen werden: damit sie nicht stickfig und zum Anpflanzen untauglich werden.

Anhang

von der

Erdeichel, Erdfeige, Erdmaus, Erkelnuß, Ackernuß, Grundeichel, Knollwurz, Saubrod.

Lathyrus tuberosus. *Linn.*

Die Erdnuß.

Lathyrus tuberosus.

Diese bekannte, in Deutschland wild wachsende Pflanze, ist aus dem Geschlechte der Platterbsen. Der Ritter Linneus beschreibt sie folgendermaßen:

Lathyrus tuberosus, pedunculis multifloris, cirrhis diphyllis, foliolis ovalibus, internodiis nudis.

Mit vielblumigen Blumenstielen, zweyblätterigen Gabeln, ovalen Blättern, und einem Stamm, welcher zwischen den Knoten nackend ist.

Die Erdnuß wächst wild, auf Anhöhen und in flachen Feldern, auf Aeckern unter dem Getraide, besonders in Waizenfeldern, man findet sie in den Niederlanden, in Frankreich, in der Schweiz, in der Tartarey, und in Deutschland. Ihre Wurzel, welche braun von Farbe und voller Knoten ist, treibt

viele schwache, kriechende, dreyeckige, einige Fuß lange Stämme. An jedem Blattstiele sitzen drey kurze, eyförmige Blätter, zwischen welchen eine zweyfache Gabel stehet, womit dieselbe sich an andre Gewächse herumschlingt. Die Blattansätze sind schmal und spitzig.

Auf den Aeckern ist diese Pflanze sehr schädlich, indem sie mit ihren an den Ranken befindlichen Gabeln sich um die Feldfrüchte schlingt, und dieselbe im Wachsthum hindert, daher sie auch von dem Landmann als Unkraut von den Getraidefeldern vertilgt wird; hingegen ist sie auf Wiesen von großem Nutzen, weil der ganze Stamm von Pferden, von dem Hornvieh, von Ziegen und Schaafen sehr begierig gefressen wird, und sonderlich letztern, als ein reinigendes Kraut sehr wohl bekommt. Daher den Landwirthen nicht genug anempfohlen werden kann, daß sie solche auf ihre Wiesen bringen, welches am besten geschehen kann, wenn man die Knollen auf dieselbe etwas tief in die Erde steckt. Die trocknen Wiesen sind dazu besser als die nassen.

An vielen Orten werden die Knollen oder Erdnüsse von den Menschen gegessen, sie werden nach der Aerndte aus dem Boden genommen, und man setzt sie, abgekocht,

mit bey der Mahlzeit auf. Sie können auch im Nothfall zu Brod gebacken, und statt desselben gebraucht werden, erregen aber bey zu vielem Genuß, starke Blähungen.

Herr von Hochberg in seinem adlichen Landleben, sagt von dieser Pflanze folgendes: „Erdnüsse, Erdeicheln, Glans terrestris, „Pseudo apios, Astragalus arvensis — „hat ein Kraut wie Feldwicken oder Linsen „mit einer schönen purpurfarbenen Blüthe. „Im July bringen sie Schoten und darinnen „Saamen, wie kleine Erbsen; sie wachsen „überall auf den Feldern: die Wurzeln rund „und fasigt, gut zu essen, und bedürfen „geringe Wartung, wo sie nur mürben „Grund haben. Man kann sie von dem „Saamen und der knolligen Wurzel fort„pflanzen. Wo sie einmahl hinkommen, „wachsen sie gerne fort.“

„Sie sind sehr fruchtbar: sind einer „mäßigen und warmen Natur; werden ge„gessen und von den Holländern gesotten, „oder in der Asche gebraten; öffentlich ver„kauft, und begierig verzehrt. Sie geben „keine böße Nahrung; sind lieblich von Ge„schmack ꝛc.

Diese Pflanze blühet zu Ende des Juny und im July, die Blumen welche trauben-

viele schwache, kriechende, dreyeckige, einige Fuß lange Stämme. An jedem Blattstiele sitzen drey kurze, eyförmige Blätter, zwischen welchen eine zweyfache Gabel stehet, womit dieselbe sich an andre Gewächse herumschlingt. Die Blattansätze sind schmal und spitzig.

Auf den Aeckern ist diese Pflanze sehr schädlich, indem sie mit ihren an den Ranken befindlichen Gabeln sich um die Feldfrüchte schlingt, und dieselbe im Wachsthum hindert, daher sie auch von dem Landmann als Unkraut von den Getraidefeldern vertilgt wird; hingegen ist sie auf Wiesen von großem Nutzen, weil der ganze Stamm von Pferden, von dem Hornvieh, von Ziegen und Schaafen sehr begierig gefressen wird, und sonderlich letztern, als ein reinigendes Kraut sehr wohl bekommt. Daher den Landwirthen nicht genug anempfohlen werden kann, daß sie solche auf ihre Wiesen bringen, welches am besten geschehen kann, wenn man die Knollen auf dieselbe etwas tief in die Erde steckt. Die trocknen Wiesen sind dazu besser als die nassen.

An vielen Orten werden die Knollen oder Erdnüsse von den Menschen gegessen, sie werden nach der Aerndte aus dem Boden genommen, und man setzt sie, abgekocht,

mit bey der Mahlzeit auf. Sie können auch im Nothfall zu Brod gebacken, und statt desselben gebraucht werden, erregen aber bey zu vielem Genuß, starke Blähungen.

Herr von Hochberg in seinem adlichen Landleben, sagt von dieser Pflanze folgendes: „Erdnüsse, Erdeicheln, Glans terrestris, „Pseudo apios, Astragalus arvensis — „hat ein Kraut wie Feldwicken oder Linsen „mit einer schönen purpurfarbenen Blüthe. „Im July bringen sie Schoten und darinnen „Saamen, wie kleine Erbsen; sie wachsen „überall auf den Feldern: die Wurzeln rund „und fasigt, gut zu essen, und bedürfen „geringe Wartung, wo sie nur mürben „Grund haben. Man kann sie von dem „Saamen und der knolligen Wurzel fort„pflanzen. Wo sie einmahl hinkommen, „wachsen sie gerne fort.“

„Sie sind sehr fruchtbar: sind einer „mäßigen und warmen Natur; werden ge„gessen und von den Holländern gesotten, „oder in der Asche gebraten; öffentlich ver„kauft, und begierig verzehrt. Sie geben „keine böße Nahrung; sind lieblich von Ge„schmack ꝛc.

Diese Pflanze blühet zu Ende des Juny und im July, die Blumen welche trauben-

weise zu 5 bis 9 beysammen sitzen, sind schön roth, und haben einen angenehmen Geruch, das daraus distillirte Wasser riechet sehr gut, und kann anstatt des Rosenwassers gebraucht werden. Die Bienen holen aus diesen Blumen Honig und Stoff zu Wachs.

Auf die Blüthe folgen kleine Hülsen mit 3 bis 7 Saamenkörnern bräunlich von Farbe, und an Gestalt wie die Wicken, jedoch viel kleiner als diese. Dieser Saamen zeitigt im September.

Die Wurzeln kriechen in der Erde weit umher, und setzen hin und wieder länglich runde Knollen mit dünnen Fasern an, wie Tab. II. Fig. d zu ersehen, welche an Gestalt einem Radieschen oder Monatrettig gleichen, und ebenfalls wie diese, eine dicke Schaale haben, welche auswendig schwarz ist; ihr inneres Fleisch aber ist schneeweis, und hat einen sanften und angenehmen Geschmack; daher sie auch von einigen roh gegessen werden. Indessen wird das Mark oder Fleisch erst durch die Zubereitung wirklich genießbar, und vielen zu einer wahren Delicatesse. Ihr Geschmack kommt den Kastanien bey; in Holland werden sie geröstet, und wie Kastanien gegessen, auch abgesotten und mit Butter und Salz gespeiset, schmecken sie sehr gut.

Jede Knolle hat an dem vordern Ende einen Büschel von Fasern, welche die Keime zu der neuen Fortpflanzung enthalten; sie treiben sowohl die Saamenstengel in die Höhe durch die Erde, als auch neue Wurzeln, um sich durch die Frucht selbst, in der Erde, wie die Kartoffeln fortzupflanzen.

Herr Oberpfarrer Christ in Kronberg, hat in einer eignen, in der Guilhaumannischen Buchhandlung 1801. erschienenen Abhandlung, diese Frucht genau beschrieben, und ihren Anbau bestens empfohlen; einestheils weil man die Wurzelknollen auf verschiedne Weise zurichten und verspeisen kann, anderntheils weil diese Knollen zerschnitten und geröstet, ein sehr gutes Kaffeesurogate geben. Dieses letztere ist durch einen glücklichen Irrthum entdeckt worden.

Er sagt davon folgendes:

„Es muste sich wunderbar fügen, daß „drey verschiedne Freunde, einer aus Thü„ringen, ein andrer aus Böhmen, und „ein dritter aus dem Clevischen, bey Be„kanntmachung meines Traktats von der „Erdmandel — in einerley Irrthum gerie„then, und — ehe ein jeder die Abhandlung „zu Handen bekam — vermeinten, diese „Erdmandel sey die ihnen bekannte Erdnuß. „Ein jeder bereitete dieselbe sogleich zu Kaf-

„fee, und jeder wurde von der Vortreff„lichkeit dieses Kaffees überrascht.“ —

Der Anbau dieser Pflanze geschiehet theils durch den Saamen, theils durch die Wurzelknollen. Beyde Pflanzungsmethoden erfordern ein gut gedüngtes und wohl zubereitetes Land. Denn obschon diese dauerhafte Pflanze wild wächst, und in allerley Boden fortkommt, so ist doch leicht zu erachten, daß sie in einem ihr anständigen guten Boden weit besser gedeihet, auch größere und zärtere Wurzelknollen ansetzt, als in einem geringen magern Boden. Ein lockerer, tiefer Boden von schwarzer Erde, ist ihr am angemessensten und sie trägt darinnen ausserordentlich viele und große Knollen, und reichlichen Saamen.

Will man eine Anpflanzung durch den Saamen, oder Erdnußwicken machen; so kann man den Saamen, in ein wohl zubereitetes Land in Grübchen legen, oder auch dergestalt aussäen, daß ohngefähr eine Saamenwicke 5 Zoll von der andern zu liegen kommt. Sie müssen alsdann tief eingelegt werden, so daß sie wenigstens mit 2 Zoll Erde bedeckt werden. Diese Aussaat kann entweder im Herbst oder im Frühjahr geschehen, sobald man in den Boden kommen kann; in jedem Fall keimet der Saamen erst nach 4 Wochen.

Den Sommer hindurch wird das Land von Unkraut rein gehalten, und bey eintretendem Winter mit Mist bedeckt, damit die über Winter in der Erde liegende Knöllchen nicht erfrieren. Die aus Saamen erzogne Wurzelknollen sind erst im zweyten Jahr genießbar.

Soll aber die Anpflanzung entweder mit neuerzogenen Saamenknollen oder mit den kleinern Knollen von ältern Erdnüssen geschehen, so legt man in lockerem Boden 9 bis 10 Zoll, in schwerem Erdreich aber 7 bis 8 Zoll, die Knollen von einander entfernt. Man steckt sie entweder mit den Fingern 4 Zoll tief in die Erde, oder macht zuvor Löcher mit dem Setz- oder Pflanzholz; oder legt sie nach Reihen in Gräben.

Die Zeit des Aussteckens ist im Herbst, so bald man sie bey zeitigen Stengeln aushebt, dieses ist dazu die beste Zeit, und sie gedeihen weit besser, als wenn man sie im Frühjahr legt; übrigens erfordert der fernere Bau dieses Knollengewächses, den Sommer über, wenig oder gar keine Mühe, sie brauchen weder begossen noch behackt zu werden, nur im Frühjahr ist es nothwendig, daß man sie von dem Unkraut reiniget.

Die Aerndte dieser Frucht geschieht im Herbst, sobald die Stengel gelb und zeitig werden; das Land muß, da sie zwey Fuß tief in der Erde liegen, tief umgehackt werden, die Knollen werden gesammelt, gewaschen, getrocknet, die zu der neuen Anpflanzung bestimmte kleinere Knollen abgesondert, und sobald als möglich in die Erde besorgt. Muß das Stecken derselben aufgeschoben werden, so müssen sie an einen feuchten Ort im Keller aufbewahret, und in feuchtes Moos gelegt werden, damit sie sich frisch erhalten, sie dürfen weder zu allerley Genuß, noch zum Fortpflanzen vertrocknen. Man muß daher seinen zum Gebrauch eingeärndteten Vorrath in feuchtem Moos im Keller aufbewahren, und dünne auseinander schütten, denn wenn sie in Haufen zu hoch auf einander liegen, so werden sie anstößig, faulen und erhalten einen vermoderten Geschmack. Was man zu Kaffee bestimmt, schneide man zeitig, dieweil sie noch frisch sind, in Scheiben oder Würfeln, trockne sie in der Luft, wovon sie steinhart werden, und bewahre sie in Schachteln oder Kasten. Die Knollen, welche im Frühjahr aus der Erde genommen werden, sind größer und geschmackvoller, als diejenige, die im Herbst geärndtet werden.

Will man die Erdnüsse zu Kaffee bereiten, so müssen sie zuvörderst geschält, und die Dicke Haut abgezogen werden, alsdann werden sie, dieweil sie noch frisch sind, in Scheiben oder Würfeln geschnitten, und an der Luft getrocknet, man röstet sie etwas stärker als wie andern Kaffee, dann je dünner die Stücke sind, und je schwärzer sie gebrannt werden, desto besser wird der Geschmack ausfallen. Uebrigens wird er wie anderer Kaffee gekocht und behandelt.

Ausser diesem sind die Erdnüsse in vielen Gegenden zu mancherley Speisen beliebt. In Holland werden sie auf den Märkten das Pfund zu 15 Stüber oder einem halben Reichsthaler verkauft, im Clevischen zu 7 bis 9 Stüber, in Rees zu 9 bis 10 Pfennigen; sie sind bey Visiten das gewöhnliche Konfekt nach dem Kaffee, da jedesmahl eine Schüssel voll abgesottene Erdnüsse warm, mit frischer Butter aufgetragen wird; wenn sie aber vollkommen gar werden sollen, so müssen sie 3 Stunden lang kochen; wenn sie alsdann geschält werden, so zerfallen sie in cylindrische Stücke, als wenn sie mit dem Messer getheilt wären.

Werden sie in heißer Asche gebraten, so brauchen sie eine kurze Zeit um gut zu werden, sie sind alsdann an Geschmack den besten gerösteten Kastanien gleich.

Eine besondere Delicatesse macht man von den Erdnüssen, wann dieselbe bey und mit dem Pökelfleisch abgekocht werden, und es ist nicht zu zweifeln, daß diese vortrefliche und gesunde Wurzelknollen, deren Vermehrung durch einen ordentlichen Anbau sehr stark ist, durch die Kochkunst noch zu mancherley Gerichten, mit der Zeit, kann bereitet werden.

350

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Müller, Johann Jakob,

Anweisung zu den Anbau der Erdmandeln

Frankfurt 1802

Oecon. 1285
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297843-6